



CHÂTEAU
BEAUVILLAGE



- **VIGNOBLE & CULTURE**

Superficie : 25 hectares

Terroir : sol argilo-calcaire et sables graveleux

Encépagement : merlot & cabernet sauvignon

Age moyen de nos pieds de vigne : 35 ans

Taille : guyot double

Effeuilage : mécanique

Mode de culture : enherbement dans les rangs depuis 1995

Certification environnementale : Haute Valeur

Environnementale de niveau 3

- **VINIFICATION & ELEVAGE**

Récolte de la vendange : mécanique avec ramassage parcellaire

Tri de la vendange : égreneur-trieur « Optigrape »

Fermentation : macération pré-fermentaire à froid durant 3 jours

Vinification : effectuée de façon traditionnelle, thermorégulée à cépages séparés sur une durée de 28 jours

Pressurage : pressoir vertical

Elevage : 12 mois en fûts de chêne, type de chauffe céramique, intensité moyenne

Degré Alcoolique : 14 % Vol.

- **ASSEMBLAGE**

Merlot : 55 % & **Cabernet Sauvignon** : 45 %

- **ŒNOLOGUES CONSULTANTS**

Antoine MEDEVILLE & Thomas MARQUANT

- **NOTATIONS PRESSE**

James Suckling - 90

XL-Vin - 90

Jonathan Chicheportiche - 92

- **RECOMPENSES**

Médaille d'Or - Concours International de Lyon 2022

Médaille d'Or - Concours des Grands Vins de France Mâcon 2022

Médaille d'Or - Concours Mondial des Féminales Paris 2022



Les points forts du millésime 2020

- 91 points Concours IWSC 2021
- Triple médaillé d'Or Concours Internationaux 2021